

PRODUKSI DAN ANALISIS DAYA TERIMA PRODUK BUBUR INSTAN BERBASIS LABU SIAM DAN BEKATUL

Production and Analysis of Preference Instant Porridge Based on Chayote and Bran

St. Nur Azizah Utami, Saifuddin Sirajuddin, Ulfah Najamuddin

¹Prodi Ilmu Gizi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Hasanuddin
(azizahutami599@gmail.com, 085399750896)

ABSTRAK

Labu siam dan bekatul merupakan pangan yang kesediaannya melimpah dan memiliki manfaat bagi kesehatan. Labu siam dan bekatul dapat dimanfaatkan sebagai herbal dengan mengolahnya menjadi bentuk yang praktis yaitu bubur instan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui cara memproduksi dan daya terima konsumen terhadap lima produk bubur instan berbasis labu siam dan bekatul yang telah dibuat. Labu siam dan bekatul merupakan bahan dasar yang digunakan dalam penelitian ini. Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian observasional deskriptif. Dilakukan uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa terhadap kelima formula tersebut. Pengolahan dan analisis data dilakukan dengan menggunakan *software microsoft office excel* dan SPSS dengan uji *Kruskall Wallis*, data disajikan dalam bentuk tabel, grafik, dan narasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk bubur instan ini diterima oleh panelis terlatih dan panelis konsumen. Adapun formula terbaik dari parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah formula keempat dengan perbandingan labu siam 1 dan bekatul 3. Kesimpulan penelitian ini adalah formula dengan perbandingan labu siam 1 dan bekatul 3 yang merupakan formula terbaik dari semua formula.

Kata kunci: Labu siam, bekatul, daya terima

ABSTRACT

Chayote and bran are food that is willing to abundant and has health benefits. Chayote and bran can be used as a herb by processing it into a practical form of instant porridge. The purpose of this research is to know how to produce and preference of consumer to five product of instant porridge based on chayote and bran which have been made. Chayote and bran are the basic ingredients used in this research. The type of research used is descriptive observational research. The hedonic test and hedonic quality test with color, fragrance, texture and taste parameters were applied to the five formulas. Processing and data analysis is done by using microsoft office excel and SPSS with Kruskall Wallis test, data presented in list, graph, and narration. The results shows that this instant porridge product is accepted by trained panelists and consumer panelists. The best formula of the test is the fourth formula with the ratio of 1 chayote and 3 bran. Conclusions of this research is the formula with the ratio of 1 chayote and 3 bran which is the best formula of all formulas.

Keyword : Chayote, bran, preference